



Fördrinkar

PENDENNIS 145 kr

Gin | Aprikos | Lime | Peychauds

SAZERAC 145 kr

Rye | Cognac | Absinthe | Peychauds

FRENCH 75 145 kr

Gin | Citron | Socker | Cava

FLÄDER-COLLINS 145 kr

Gin | Citron | Fläderlikör | Soda

DRAPPIER, Brut, Carte d'Or, Champagne, Frankrike

140:-

BODEGAS MURVIEDRO, Cava Brut, Valencia, Spanien

95:-

Kockens val • Trerättersmeny - 400 kr

Låt vår köksmästare välja ut en trerättersmeny åt er.

PASSANDE VINPAKET: 350 kr

Förrätter

OSTAR & CHARKUTERIER 159:-

Tre olika charkuterier | Ädelost-arancini | Hårdost | Marmelad | Kronärtskocka | Oliver | Frönäcke

GRILLAD BLÄCKFISK 145:-

Chorizomajonnäs | Rökt sötpotatiskräm | Friterad lök | Nice-oliver | Syrad rosenkål

KRABB- & RÄK-GALETTE 135:-

Fransk boveteplägg | Blomkål | Basilikaaioli | Vinteräpple | Citron

ARANCINI ROQUEFORT 109:-

Blomkålskräm | Caponatasallad | Dadel | Portvinssirap

KRÄMIG SVAMP PAIN FRIT 115:- (VEGANSK)

Stekt svamp | Havre-yoghurt | Stekt focaccia | Picklad gulbeta | Krassesallad | Crema balsamico

TONFISK "NICOISE" 145/245

Pocherat ägg | Oliver | Parmesanchips | Baconcrisp | Sardellskum | Haricot verts | Senapsmarinerad potatis |



Varmrätter

HJORT BOURGOGNE 275:-

Hjortinnanlår espelette | Slarvsylta på hjortlägg | Potatis- & Karljohanssvampspuré | Picklad endive
| Märgglaserade puylinser | Bourgognesås

ANKA L'ORANGE 245:-

Ankbröst | Anklårskrosett | Torkade blommor | Pomme Dauphine | Picklad gulbeta | Apelsin- & grönpepparsås

GRILLAD ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS 325:-

Café de Parissmör | Grönsaker Côte D'Azur | Rödvinssky | Pommes frites

TORSK "BOUILLABAISSE" 285:-

Friterad torskind | Torskrygg | Rouille | Fänkålpotatis | Tomat- och skaldjursoppa | Rostat bondbröd

BP'S HAMBURGARE 210:-

Brioche | Cheddar | Baconflakes | Dragon- och jalapeñomajonnäs | Karamelliserad lök | Country fries

BÖNBURGARE NOIR (VEGETARISK) 199:-

Brioche | Rostad vitlöksyoghurt | Jackfruit | Krossad friterad potatis | Friterade rotfrukter | Cornichon | Nypon- och apelsinketchup (Denna rätt går att få vegansk)

KREOLSK BÖN- & SÖTPOTATISCHILI 225:- (VEGANSK)

Svartris | Havreyoghurt med rostad vitlök | Syrad grön chili | Cancha-majs | Gremolata

Desserten

GATEAU AU CHOCOLATE 115:-

Krämig chokladkaka på Valrhona | Eldad maräng | Hallonmousse | Kanderade pecannötter

"SVISS" 105:-

Bananmousse | Marängsmul | Vaniljglass | Mörk choklad | Kolarippel

HAVTORN OCH LAKRITS 95:-

Havtorn- & lakritssorbet | Frusen chokladmousse | Kristalliserad choklad | Nyponsirap

PETIT FROMAGE 95:-

Roquefort | Parmesan | Marmelad | Fröknäcke

KAFFEGODIS 45:-

Tryffel efter kockens val